

## EL ASADO ESCRITO: LO DICHO Y EL DECIR EN TORNO DE UNA PRÁCTICA CULINARIA

OSCAR TRAVERSA

Nos ocuparemos aquí de señalar algunas propiedades del decir y de lo dicho acerca del asado, llamado también “asado criollo”, práctica culinaria de preparación de las carnes que en la Argentina goza de un estatuto de universalidad. Atraviesa los sectores sociales, los orígenes nacionales, las épocas del año o los momentos del día. Su carácter celebratorio es tan expandido que puede formar parte del festejo de un bautismo, una boda o acompañar el velar a un muerto, realizarse con el propósito de establecer un acuerdo político o dar testimonio de una discrepancia.

Pero estas pocas observaciones acerca del “asado escrito”, es decir, acerca de textos, pueden correr el riesgo de ser escuchadas como el comentario inmanente de la producción periodística o de los llamados “libros de cocina”, de no señalarse que estas notas son parte de un intento de mayor extensión consistente en descifrar los vínculos entre las prácticas de la alimentación y las prácticas discursivas. Circunscribir, entonces, los modos en que esos textos se articulan con los desempeños sociales y, eventualmente, cómo sus variaciones aportan para que se modifique una costumbre alimentaria.

Tal como no existen sociedades sin lenguaje, tampoco existe alguna que prescinda de la cocina. Esta última actividad se encuentra, a su vez, indisolublemente vinculada con la primera: las sociedades dicen algo acerca de esa práctica sin solución de continuidad. En todas las sociedades conocidas encarna algún discurso: en las *frías* se

manifiesta en los mitos orales y, en las *calientes*, en las distintas formas de inscripción que, con el correr del tiempo, se han sucedido;<sup>1</sup> la cocina se hace presente tanto en los distintos momentos de la escritura como en la televisión o el cine.

Los modos de inscripción de las prácticas culinarias, tan diversos hoy, no han sido indiferentes a sus modos de despliegue —su insistencia, al menos, permite suponerlo—, se ha señalado que, muy especialmente en el momento de emergencia, y sobre todo en el actual momento, su impacto sobre las costumbres alimentarias es decisivo. Tampoco han faltado señalamientos acerca de que los cambios en las costumbres alimentarias, no ajenos a la difusión de la prensa y la televisión, pueden tener efectos sociales deletéreos, más agudos que la pérdida de ciertos rasgos de identidad (Goody 1995:246; Garine 1979).

Pero sí es posible constatar que el conjunto de las observaciones no deja de indicar presuntas correspondencias entre ciertos discursos y ciertas prácticas, no es fácil de establecerse, sin embargo, el carácter y alcance de esas correspondencias. El campo de incertidumbre se extiende en especial a dominios donde la búsqueda de esas relaciones —entre cualidades del discurso y su incidencia en las conductas— constituye una operatoria corriente: nos referimos a la publicidad comercial.

Las soluciones dadas, tanto las que surgen de horizontes de los que puede suponerse una armadura conceptual “fuerte” —la ciencia social, en términos generales—, como una “débil” —las técnicas comerciales—, no son aún satisfactorias, desembocan sea en supuestos de orden general, derivados de ciertas concepciones inespecíficas acerca del desempeño social, las primeras; o en pretendidos resultados empíricos que justificarían una cierta operatoria, las segundas. Si algo aún a estos dos territorios es la común supresión —postergación o borramiento— de las cualidades de la sustancia y de los procedimientos que liga la práctica en cuestión, la alimentaria por caso, con la diversidad de las estrategias particulares de sus actores; es decir, que se pone de lado la mediación de los discursos sociales. Esas dos elisiones y el término que las aún, han hecho un lugar al impulso semiótico, y que este comporte siempre, más allá de cualquier ilusión —o esperanza— de verdad, un hálito seductor de un cierto *pensar al revés*. Reflexión epistemológicamente atendible, en tanto incluye la materialidad que instaura el vínculo entre los actores sociales, alejándose así de la sustitución de ella por conceptos externos, cuando no vacíos.

Elegimos al “asado escrito” como ejercicio, en tanto constituye un caso de apartamiento de las prácticas culinarias, dado que su nivel de generalidad —dijimos universalidad de empleo y consumo de su referente—, hace consecuentemente a un protagonismo en la conversación cotidiana pero que sólo es residual en cuanto presencia textual. Se habla mucho y se escribe poco acerca del asado, la superabundancia de un polo parecería que inhibe al otro; está demasiado presente, parecería, para revelar —o reiterar— sus atributos. No comparte con temas que pudieron ser ríspidos tiempo atrás, como el sexo, el carácter de privados —o íntimos—, por el contrario se trata de

una verdadera presencia de lo público en lo privado. Ese ejercicio, como acto, es plenamente exhibitivo: se suele asar al aire libre, a la vista de todos, el humo del fuego denuncia siempre su presencia, señal inequívoca para la vecindad de que se está por emprender la factura de esa comida.

Más aún, el asado —el curso de su realización— comporta siempre un rasgo exhibicionista, la “parrilla”, soporte de las carnes en elaboración al calor de las brasas, es objeto de un verdadero espectáculo. Observar el proceso, comentar su estado, las direcciones mismas de mirada que organizan la escena nos hablan de un desplazamiento del ejecutor a la obra. El “asador” —un hombre siempre—, en ese momento se suele envanecer, el lugar central lo ocupa el producto pero, en verdad, es el procedimiento en su totalidad quien monopoliza la escena. El asado, en oposición a las manipulaciones de repostería como caso límite, no oculta detrás del resultado el curso para llevarlo a cabo, por el contrario, el asado es un proceso al estado puro. Se revela como tal en la escena alimentaria, no hay hiato temporal entre la preparación y el consumo: el asado se espera, se espera la culminación de un curso sin secretos, que se da a la vista de los comensales.

El valor del asado como plato se juega en esa secuencia, no es una sustancia recuperable ni conservable, es un alimento de “performance”, momentos después de la coalescencia entre preparación y comida es otra cosa —“carne fría”, por ejemplo. Lo que se consume con el asado, en último término, es un procedimiento, un acto productivo vacío de sustancia. Una acción, además, enunciativamente impersonal. Cierta ritual compensatorio lo confirma. Se suele pedir a los participantes de la mesa, cuando la ingesta es más o menos amplia en comensales, “un aplauso para el asador”, con el propósito de felicitar la labor de quien lo ha hecho. Es decir, alguien que ha hecho poco, controlado sólo un curso de acción; no ha combinado partes ni proporciones, ni siquiera manejado aditivos, los que se limitan a la sal, bastante restringida en sus alcances saborizantes, en esa comida. Se aplaude más a un oficiante que a un artesano, se aplaude a la función encarnada de un dispositivo técnico.

Cuando el asado escrito se despliega en un libro de cocina, escueto y sistemático, el de “Doña Lola”, uno entre tantos, se presentan 14 variedades, ninguna de ellas el “asado criollo”. Se hace referencia —como más próximo— al asado de olla, es decir, el cocido con fondo oleoso. Sólo se hace mención, de manera ambigua, a un “asado a la parrilla”, donde se prescribe el uso de un corte de carne, infrecuente en su forma estándar, sazonado con vinagre y aceite, tampoco en uso, a la que se agregan escuetas informaciones acerca del manejo del procedimiento de asar.<sup>2</sup> Otra referencia, la de Chola Ferrer, es más precisa, se remite al “Asado a la parrilla con fuego directo”, que distingue a esa especie de otras variedades. Las referencias que se suministran son de un conocimiento público absoluto, no exceden las de un consumidor, incluso, infrecuente. Las informaciones no aluden a combinatorias o proporciones, sino a igualmente conocidas reglas de manejo del modo de cocción. La ecónoma más célebre, Doña Petrona, no lo incluye en su recetario.

El centramiento en el procedimiento se hace también ostensible cuando se interroga a expertos: una extensa nota reportaje, dedicada a un reputado asador, Don Carlos Vinagre, se centra ahora con detalles precisamente en el procedimiento. Los acápites insisten en ese motivo: “Como hacer un buen fuego”, “Un manto de cenizas”, “El turno de la parrilla”, “Sobre la parrilla”, “La cocción”, siempre dando cuenta de un exíguo sesgo personal.

El experto, Carlos Vinagre, desplaza su discurso, cuando de componentes se trata, no a la indicación de un precepto a cumplir, sino a destacar un rasgo de estilo propio: la adopción de un corte de carne no indicaría *una excelencia* genérica, sino el logro de *su excelencia* en cuanto operador singular. No se proclamaría el modo de hacer un asado genérico, sino *su modo* de lograr un resultado, mediante procedimientos irrelevantes o secundarios.

Un texto catálogo, el “Gran libro de la cocina argentina” se abre, no nos sorprende, con una nota titulada: “Los secretos de un buen asado”. Recorre los temas clásicos, lo que implica para el lector local una información nula. Lo que se pone “arriba”, es decir las piezas que se instalan sobre la parrilla: los clásicos o cualquier otro, al gusto de cada quién. Lo que se “pone abajo”, es decir los leños que darán origen a la brasa, lo que del mismo modo pueden ser de una otra calidad u origen, las preferencias regionales o zonales, no pueden dejar de respetarse. De otra manera, si somos fieles a este texto, la única regla es la básica del procedimiento: un objeto arriba, a ser cocinado, brasas por debajo, responsables de la cocción.

Se agrega, dando un paso más allá en ese texto, en relación con el reportaje o el manual de cocina, el inventario de los grandes debates acerca de la técnica, considerada allí mismo como pueril, entre los que se cuenta: el momento de salar, si al principio o al final de la cocción; la distancia que debe separar la parrilla de las brasas (los debates se dirimen en diferencias del orden máximo de los 15 centímetros). Tales debates, todos efectivamente producidos en cada una de las ceremonias, no merecen una consideración peyorativa. Muy por el contrario, intervienen en el acto de asar como conectores vacíos del orden conversacional: pueden encarnar una pregunta, si el asador y su huésped se desconocen o enhebrar un juego de chanzas si son próximos. Una señal de respeto, también, si se coloca en tono interrogativo dirigiéndose a un asador que se considera experto.

Estas aclaraciones acerca de la cortesía empleada en la escena culinaria apuntan a justificar la presencia en ese texto de ciertos comentarios: los que aluden a la división de roles masculinos y femeninos y a la posición del asador —el sujeto del acto de asar. Vinculados entre sí, dado que el operador es el hombre y la mujer cumple los roles de una ayuda distante —tender la mesa, elaborar los complementos o los postres que acompañan a las carnes o completan el sintagma alimentario. El rol del asador, según se dice en ese texto, “devuelve al hombre argentino a la *ley del padre*, a ese papel de distribuidor de bienes e interpretador de códigos, en general olvidado en nuestras

sociedades urbanas”. Interpretación dudosa, por otra parte, dado que dejaría de lado tanto su persistencia histórica como su difusión en medios rurales.

El texto que cierra, por el momento, el ciclo del asado escrito, lo constituye *Todo bicho que camina...: Manual del asador Argentino* (Sagel 1997), texto crepuscular, en tanto pone por delante lo que los otros callan y pone fin a presuntas luces informativas a transmitir, en el que se pregunta: “Por qué escribir un libro sobre el asado cuando el 90 por ciento de los argentinos se considera (y acaso sea) una autoridad en el tema”. La respuesta es consistente con el interrogante inicial: la intencionalidad, puesta en juego de manera explícita por el autor en ese libro, es el entretenimiento.

El recorrido por el universo del asado, en este caso, es minucioso, suerte de catálogo de las variedades de parrilla, de utensilios, de procedimientos de encendido del fuego, de variaciones de componentes. Se agrega, además, un conjunto de referencias a procedimientos próximos al asado de otros países, señalando sus distancias con el argentino y el uruguayo; que estos sólo difieren en unos pocos detalles, en cuanto a los utensilios o ciertos sesgos de la selección de componentes. Y, no es para dejar de lado, múltiples referencias a la escena de la preparación y de la ingesta; no ausentes tampoco en el *Gran libro de la cocina argentina*.

Este “cierre” del asado escrito del 97 no es ajeno al estilo de época que nos atravesaba, un cierto distanciamiento humorístico pero, a su vez, una visión tolerante de los fragmentos de la *cultura del asado*, lo ponen en fase con una cierta versión de la postmodernidad desencantada, de la fiera celebración antropofágica que, para algunos, entrañaría el asado.

Si en este texto se informa, se lo hace sobre las variantes, sobre todo el extendido de la experiencia del acto culinario, difícilmente recordable por un sólo operador. A lo que agrega una declarada renuncia a la crítica y a la polémica, se reivindica así cualquier variante en el horizonte de la afirmación de un procedimiento; quizás de una suma, de un procedimiento y su escenificación.

Si nos detuviéramos en un examen transversal del “asado escrito”, en sus diversas variantes, el libro de cocina, la nota periodística, el libro general o el especializado, sería posible señalar que, en conjunto, rechazan lo suasorio. Estos textos no procuran persuadir acerca de nada: ni que se consuma ni, por supuesto, su contrario. Tampoco didactizan, salvo una excepción, un cierto *Manual del asador argentino* de Raúl Mirad, un libro para extranjeros, que justifica por esa condición su puerilidad a los ojos nativos. Condición no adjudicable al libro de Sagel —el mencionado *Todo bicho que camina...*—, que se salva de la banalidad por sus efectos de distanciamiento y los chispazos de humor.

El asado escrito no es tampoco preceptivo. No promulga una norma a cumplir, la existencia de un “arriba” y un “abajo” de la parrilla justifican, como suficiente, la condición de asado. No se apela a una tradición como convalidante de un “hacer”, sino, en caso extremo, el empleo de un procedimiento como modo de pertenecer a

un heterogéneo conjunto nacional. Se insiste a este respecto en el texto de Gabriel Sagel.

El asado escrito, entonces, en el universo del discurso culinario se sitúa como un caso límite: no se trata de una fórmula para obtener un producto definido sino el despliegue de las variedades que pueden resultar de un procedimiento. Para realzar esta propiedad basta recordar que, entre nosotros al menos, no existe un discurso equivalente sobre el hervido, por ejemplo; pero sí múltiples fórmulas del “puchero” —cocido de verduras y carnes.

Así entonces, el asado escrito construye una suerte de relación de simetría entre alocutor y alocutario: identidad de hábitos (no persuade), identidad de recursos (no informa), identidad de destrezas (no enseña), laxitud normativa (no reglamenta). El asado escrito opera como confirmatorio de un consenso, como la señal de existencia de un acuerdo. Si algo indica, acerca de las diferencias, es la posibilidad de encontrar el lugar de despliegue de un sesgo, más o menos aplicable, no opera como vehículo de reglas de exclusión sino como su contrario. “Asar es todo, a la vez nada y la inmensidad”, indicó el marqués de Cussy.

Si sólo se afirma el procedimiento por encima de cualquier sustancia particular, habilita para pensar que allí radica la clave de la ubicación de esa práctica en el conjunto de las actividades culinarias y, en lo que aquí nos concierne, no puede ser ajeno tampoco al proceso de semiotización —lo escrito en el caso— que construye una versión de ese campo de acontecimientos.

Podría pensarse que el asado escrito pone en juego un límite, el de *grados cero* del discurso sobre las prácticas alimentarias: cero de persuasión, cero de información, cero de reglas, cero de didactismo. Los desvíos que se establecen a partir de ese horizonte son los que instauran el discurso culinario, enunciados del tipo: “se coloca una cucharada de sal” o “esta comida debe preferentemente consumirse en invierno”, carecen de pertinencia en esos textos. Así visto, el asado escrito es un discurso preculinario.

El acuerdo que se establece a partir de la nulificación de las asimetrías entre enunciador y enunciatario, recubre otro acuerdo básico que funda la existencia misma de la cocina: la oposición entre lo crudo y lo cocido que en cierto curso transforma lo uno en otro. La carne fresca, el “arriba del asado” y el fuego, el “abajo del asado”, se muestran sin otro recurso cultural que oculte o mediatice el proceso de transformación de lo natural. Lo que habilita para dar cuenta de la otra oposición subyacente que signa la relación entre lo crudo y lo cocido: el pasaje de lo no elaborado a lo elaborado. Pero lo elaborado, en el asado, es puro procedimiento sin sujeto. Sagel recoge una frase, propia de la lengua del asador, que patentiza la preeminencia del proceso en relación con su ejecutor: frente a un resultado excelente dirá el operador de su logro: “la *verdá* que salió rico”, nunca dirá: “me salió rico”.

El vaciamiento referencial forzoso, en este caso, acota lo poco que se puede decir finalmente sobre el asado, desplaza al asado escrito hacia la escena, sobre todo si no

se conoce esa costumbre, frente a la que parece no poder evitarse cierta perplejidad. Las variantes más actuales que hemos revisado se asocian a las del pasado, crónicas de viajes que nos traen las primeras descripciones del procedimiento. Un texto fundador, en el ámbito del Río de la Plata, del asado escrito —cuyo autor, Concolorcorvo, era limeño— data de 1770, donde se describe una técnica de asar, asociada a ciertos gestos de la escena del comer. El Capitán Head y los hermanos Robertson, viajeros y escritores, cuarenta años después son aun más generosos en las descripciones del acto y sus asombrosos, a veces, accidentes sociales.

La escena del asado escrito, desde los textos de origen, muestran a esa práctica como propia de la *exococina*, opuesta a la *endococina* propia de lo hervido, condición reafirmada por los textos contemporáneos; la primera, propia del grupo familiar, la segunda, de uno extenso. La condición escenográfica se hace más notoria si comparamos al asado con el resto de las comidas: en el *Gran libro de la cocina argentina*, por ejemplo, notaremos que no hay ninguna descripción de escena alimentaria, salvo en ese caso.

El estatuto preculinario del asado escrito con su tematización de la escena, da cuenta de la existencia de un procedimiento, irreducible a cualquier acto de producción externo a la situación en que se desenvuelve, a riesgo de elidirse en carácter de tal como ocurre en ciertos recetarios, de reducirse a una fórmula inánime. Por otra parte, puede señalarse que no existe el asado sin acto de asar coexistente con la ingesta, al punto que aquel que se expende en el comercio exige la presencia de la parrilla a la vista del público. No parece poder eludirse esa coalescencia entre procedimiento y escena social, el tránsito que toda cocina realiza entre la naturaleza y la cultura debe, en el asado, estar al desnudo.

En otras palabras: no puede disimularse en el producto el proceso de producción, su yuxtaposición es el producto. No son ociosos los comentarios que abundan en esos textos acerca de la necesaria homogeneidad de cocción exigida para ambas caras de las piezas de carne —las que se exponen a las brasas de manera alternativa—, que puede no ser idéntica en el interior; reflexiones que no suscitaría el hervido, por ejemplo, donde lo inacabado de la cocción se oculta detrás de lo homogéneo de la superficie y no es un efecto esperado, controlable por el recurso al tiempo (“hiervase durante 30’”); a la olla se ha sumado, en nuestro días, el reloj como una intervención más de la cultura.

El tránsito de la naturaleza a la cultura transcurre, en el asado, contrariamente al hervido, frente a nuestros ojos. El asado escrito procesa esa condición a través de la escena social, el Capitán Head, a principios del siglo XIX señala: “... el gaucho luego brinda al huésped un cráneo de caballo, y él y varios de la familia, en asientos semejantes, rodean el asador del que sacan con sus largos cuchillos bocados muy grandes.” En nuestros días se indica, ya sin asombro, entre la piedad y la ironía: “Entre los derechos adquiridos del asador, está el permitir a ciertos amigos selectos acercarse al fuego a charlar y compartir un poco de la uva sagrada mientras se doran los alimentos”.

El asado, potencialmente heterogéneo en sus resultados, cocido fuera, crudo por dentro, o más de una cara que de otra, ocupa un lugar ambiguo entre lo crudo y lo cocido. Una obra de la cultura que no deja de ser naturaleza. El asado escrito, tanto por los acuerdos que supone su enunciación, como por la tematización de su despliegue social, sobrecompensa por esa manifestación de lo cultural su déficit en la preparación. Articula, de esa manera, lo disjunto de la comida; señalando, además, el camino por el que esa articulación se establece. El asado escrito de nuestros días quizá sea un precursor de una manifestación de los medios de hoy.

En la medida que crece en el medio urbano el consumo de alimentos y platos elaborados, crecen también los suplementos de diarios y las emisiones de televisión dedicados a la cocina. En ellas se nos recuerda, momento a momento, que aquello que está sobre nuestra mesa, en algún momento crudo, fue parte de la naturaleza.

## NOTAS

<sup>1</sup> Seguimos la distinción realizada por Lévi-Strauss, entre aquellas que están organizadas según un régimen cíclico, en oposición a otras ligadas a una temporalidad lineal, las sociedades históricas.

<sup>2</sup> *Doña Lola: el arte de la mesa*, Emecé, Buenos Aires. Este libro está dedicado a las “cocineras”, es decir, a personas que no son ejecutoras típicas del asado: mujeres. Además se trata de asados de interior, es decir, a realizar en la cocina de la casa, lugar donde no se lleva a cabo esa operación.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AA.VV. (1991) *Gran Libro de la cocina argentina*. Buenos Aires: Emecé.
- \_\_\_\_ (1974) *Doña Lola: el arte de la mesa*. Buenos Aires: Emecé.
- CONCOLORCORVO (1946) *El lazarillo de ciegos caminantes desde Buenos Aires hasta Lima*; Buenos Aires: Espasa Calpe.
- DE GARINE, I. (1979) “Culture et nutrition”, *Communications*, 31. París: Seuil.
- DIARIO CLARÍN (1991) *Suplemento Ollas y sartenes* n° 13. Buenos Aires.
- FERRER, C. (1973) *Así cocina Chola Ferrer*. Buenos Aires: Editorial Quevedo.
- GOODY, J. (1995) *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.
- MIRAD, R. (1997) *Manual del asador argentino*. Buenos Aires: Planeta
- SAGEL, G. (1997) *Todo bicho que camina...; Manual del asador Argentino*. Buenos Aires: Planta.